Topgel premium	**FICHA TÉCNICA DE Bloc de foie gras de pato en lata 400g TGP**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2115** Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

Grupo Topgel

GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Bloc de foie gras de pato lata 400g Topfresh.

Código EAN 13: 8436024103533
Código EAN 128: DUN14 : 18436024103530

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto

DESCRIPCIÓN:
Bloque de foie gras de pato sin trozos con un toque de Armagnac y especias.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Foie gras de pato, agua, sal, Armagnac, azúcar, especies, antióxido: ascorbato de sodio, conservante: nitrito de sodio.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPFRESH ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

Topgel premium	**FICHA TÉCNICA DE Bloc de foie gras de pato en lata 400g TGP**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2115** Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Mínimo 6 meses desde la recepción

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Abrir ambos extremos de la lata. Dejar el bloc 5 minutos para que se ablande un poco. Sacarlo de la lata.
Servirlo frío en tostada.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	38.1
Ancho (cm)	19.7
Alto (cm)	9.7
Unidades caja:	4
Kilos caja:	Peso neto : 1.6 kg Peso bruto : 2041 g

Palet:

Formato Palet:	80cm x 120cm
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	15
Kg de Palet:	peso neto : 288 kg Peso bruto : 392.4 kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	2.3%
De los cuales azúcares	1.5%
Grasas:	49.5%
De las cuales saturadas	20.8%
Proteínas:	6.1%
Sal	1.24%

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g	
Kcalorías:	482
Kjulios:	1985

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Topgel premium	**FICHA TÉCNICA DE Bloc de foie gras de pato en lata 400g TGP**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2115** Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	10^4 gérmenes/g
Coliformes / g (30ºC)	
Coliformes fecales / g	
Estafilococos aureus / g	
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	< 1/g
Salmonella en 25g	
Listeria monocytógenes	
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Beige claro.

Topgel premium	**FICHA TÉCNICA DE Bloc de foie gras de pato en lata 400g TGP**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2115** Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Sabor: Equilibrado en sal, alcohol y especies, sabor típico, ausencia de amargor.
Textura: Corte con cuchillo, ausencia de manchas sanguíneas, tolerancia de algunas de algunas venillas.
Olor: Característica del foie gras de pato

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas: 4
% inyección:
Peso pieza/unidad: 0.400kg
Origen: France
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:…….
Presentación:

☐ IQF ……..
☐ VACÍO ……..
☐ HIGIENIZADO …….
☐ INTERFOLIADO ……..
☐ OTRO ……..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO